ALAÇATI OT FESTİVALİ

otların rüzgarlı öyküsü

Yemek Kitabı 2013

Alaçatı
SANAT VE KÜLTÜR DERNEĞİ / 2012

ALAÇATI'NIN YARIŞAN YEMEKLERİ 2013
Alaçatı Belediyesi Kültür Yayınları

Yemek Tarifleri
Alaçatı Ot Festivali'nin 2013 yılı katılımcılarından derlenmiştir.

Tarifleri Derleyen
Gökçen Adar

Düzenleme ve Edit
Nuray Göktaş-Hıdır Göktaş

Fotoğraflar
Burak Önal
Saime Berkkan
Hande Aydıngün
Hüsnü Gengönül

Festivali Destekleyen Kurum, Kuruluş ve Firmalar
Alaçatı Belediyesi, Komili, Port Alaçatı, Sunexpress, İmren Han
Alaçatı Sanat ve Kültür Derneği, Alaçatı Turizm Derneği,
Durance, Wonderbag, W2

Tasarım
CorpusAD

Nisan 2014

İÇİNDEKİLER

ALAÇATI OT FESTİVALİ YEMEKLERİ IV 4
ALKYONE MUTLULUK ÜFLEDİ CİĞERLERİNE AGRİLYA'NIN! 6
OT FESTİVALİ ORGANİZASYON KOMİTESİ 8
SALATALAR 10
ETSİZ OT YEMEKLERİ 14
ETLİ OT ve SEBZE YEMEKLERİ 32
DENİZ ÜRÜNLÜ OT YEMEKLERİ 38
OTLU HAMUR İŞLERİ VE PİLAVLAR 42
TATLILAR 60
ÖNCEKİ YILLARIN DERECEYE GİREN YEMEK TARİFLERİ 62

ALAÇATI
OT FESTİVALİ YEMEKLERİ IV

SUNUŞ

Alaçatı, Hacı Memiş Ağa'nın ilk bayındırlık çabalarının başladığı günden bu yana yani yaklaşık 200 yıldır hiç durmaksızın bir gelişim ve değişim içinde. Beldemiz, özellikle son yıllarda özel sektör ve yerel yönetim işbirliği, Alaçatı'da yaşamayı tercih edenlerin gönüllü katkıları ve halkımızın karşılıksız çabaları ile turizm bakımından örnek bir gelişme ivmesi kazandı.

Ancak, Alaçatılılar olarak bizim için otel ve işyerlerimizin yüksek kazanç getirisi beklentisi kadar, çevre temizliği, gelen turist sayısı kadar, değerlerimizi yaşatmak ve bunları sonraki kuşaklara aktarmak bizim için çok önemliydi. Alaçatı Ot Festivali de bu düşüncenin bir ürünü olarak doğdu. Çevrenin ve doğal beslenmenin öneminin her geçen gün daha iyi anlaşılmaya başlandığı günümüzde, bizler Alaçatı'nın, Alaçatılıların yüzyıllardır yaşattığı en büyük özelliğini, kültür birikimini ülkemize ve dünyaya bu vesile ile tanıtmaya karar verdik.

Bu nedenle, ilkini 2010 yılı Nisan ayında düzenlediğimiz "ALAÇATI OT FESTİVALİ"nin beşincisini, bu yıl 10 - 13 Nisan 2014 tarihleri arasında gerçekleştireceğiz.
Alaçatı doğasının zenginliğini, otlarının çeşitliliğini tanıtmak ve bu otlarla pişirilen geleneksel tadların kaybolmamasının temini için, büyük bir kararlılıkla bu etkinlikler önümüzdeki yıllarda da düzenlenmeye devam edilecektir.

Alaçatı'yı bahar tazeliğinde yaşayabilmek bir ayrıcalık! Bu nedenle, her bahar doğanın uyandığı, bin-bir çeşit otun çevremizi bezediği bir dönemde, bu festivali yapmaktayız. Bunu gelenekselleştirmeyi de amaçlıyoruz. Ot festivaliyle, Alaçatı'nın doğallığına, kucaklayıcı sıcaklığına kaynatılmış reçellerin, bin bir otla yapılmış yemeklerin, böreklerin üzerine serpilmiş çörekotu kokusu karışsın istedik.

Doğa hakkında bildiklerimizi biri birimize aktarmak, bilmediklerimizi öğrenmek, yeni tatlara yeni dostluklar eklemektir amaç!

Ayrıca, Alaçatı'nın korunmuş mimarisinin bezediği dar sokaklarında dolaşırken, gülen yüzlü, güzel insanlarla bu güzellikleri paylaşmak, hiç tanımadığımız, adlarını bile bilmediğimiz insanlarla sohbet edip, ağız dolusu kahkahalar atmak! "O anı Alaçatı'da yaşadım" diyebilmek! Tanıdık tanımadık herkesi, bu keyfi bizimle paylaşmaya çağırıyoruz.

Ot festivallerinde yarışmaya katılan tüm yemeklerin tariflerini önceki yıllarda olduğu gibi bu yılda bir kitapta topladık. İnsanlığa miras kalsın, gelecek kuşaklara aktarılsın diye. Binlerce yıldır bu topraklarda biten otların adı yaşasın, unutulmasın istedik.

Bu festival, Alaçatı'ya karşılıksız gönül vermiş insanların girişimi, emeği ve katkısıyla gerçekleşmekte. Bu katkı olmasaydı ne festival gerçekleşebilir, ne bu festivalde yapılan yemeklerin tarifinin yer aldığı ve şu an elinizde tuttuğunuz bu kitap gerçekleşebilir, ne de festivallerin devamına cesaret edilebilirdi; katkısı ve emeği geçen tüm Alaçatı dostlarına Agrilya tarihinin derinliğinden süzülüp gelen bir dostluk hissiyle teşekkür ediyorum.

Muhittin Dalgıç
Belediye Başkanı

ALKYONE MUTLULUK ÜFLEDİ CİĞERLERİNE AGRİLYA'NIN!

Ulaklar salıp tanrılar tanrısı yüce Zeus; tüm tanrı ve tanrıçaları çağırtıp huzuruna, emir buyurmuş!

- Tez, denizler ülkesinde bana bir otağ kurula; adı da Agrilya olsun, demiş!
Her sıkıldığımda Olimpos'tan iner kumsalında başımı dinlerim, diye de gürlemiş!
Zeus bu; tanrılar tanrısı, emir verir de savsaklamak olur mu?

Hemen tüm tanrılar, paylaşıp yapacaklarını koyulmuşlar işe, uzun ve yorucu bir gecenin sabahı, Agrilya, yüce Zeus'un beğenisine hazır kılınmış! Görenlerin gözleri kamaşıp güzelliğinden, Kıskançlığından Babylon çatlayıp orta yerinden Ve İskenderiye tutuşup kavrulmuş hasedinden!

- Zeus; elinize yüreğinize sağlık, daha iyisi olur mu? bilmem ama şimdilik, Yüce Zeus razıdır hepinizden, demiş! Aradan bir hafta geçmeden daha, kükreyip volkan olmuş püskürmüş yeniden!Athena, Risus, Alkyone, Poseidon, Flora ve Uranos tez yanıma gelsinler, demiş!

Tanrılar koşmuşlar hemen!

- Zeus; eksik bir şeyler var? İçim yanıyor, neşem yok neden? demiş! İnce düşüncelere dalmış Athena! O'nu Risus uyandırmış uykular âleminden.

- Eğer işbirliği edersek hemen, yüce Zeus kurtulur iç yangısı ve kederinden, demiş!
Ve baş başa verip düşünmüşler hep bir elden.

- Denizler tanrısı Poseidon; ben serinletirim havayı, bol oksijen ise Oranus senden!
Alkyone atılmış hemen:

- Ben üflerim rüzgârımla sizi, neşe ve mutluluk da, Risus'dan!
Ve büyük bir sevinçle işe koyulmuşlar.

Güzeller güzeli, rüzgâr tanrıçası Alkyone, ciğerlerinde getirdiği serinlik ve serotonin'i üflemiş Agrilya'nın ciğerlerine ve o güzel yüzüne!

- Flora, ben de bezerim çiçek ve yeşilliklerimle dört bir köşeyi; deyip, tohum olmuş, çelik olmuş, sporlarıyla filizlemiş dağ taş Agrilya'yı.

Sonra, bu filizler kum zambağı, nergis, menekşe, kekik, arap saçı, enginar, şevketibostan. olup, fışkırmışlar toprak ananın bağrından her bir yana! Bir rivayete göre Tanrıça Flora 1001'inci türü filizlerken uyuyakalmış Agrilya'da, yorgunluk ve uykusuzluktan! Bir daha da terk edememiş buraları. O gün bu gündür, her bahar 1001 çeşit ot olup filizlemiş toprak anayı, Liman Ovası, Sülemiş, Haydariye, Osmanağa, Çakmak Ovası'nda, Ildır, Ilıca, Karaköy, Germiyan, Reisdere, Dalyan, Çiftlik'te ve Ovacık'ta! Yüce Zeus'ta ne iç yangısı kalmış, ne de bir keder! Serinleyip bir tüy gibi hafiflemiş! Ve o gün kutsanmış Agrilya, bir fermanla yüce Zeus'ca!

- Buyruğumdur: "çağlar boyu serinlik ve mutluluklar ülkesi olsun Agrilya" demiş!

Derler ki; o gün bugündür, bu altı tanrı hiç dinlenmez, bu çarkı döndürür dururlarmış gayretle ve mutlulukla Alaçatı'da! Alkyone, serinleten meltemiyle sürekli mutluluk üfler Agrilya'ya. Her gelenin yüzü gülsün, kederli, düşünceli her kişi, burada dertleri ve sıkıntılarından kurtulsun, diye! Haa bir de şimdilerde yüce Zeus'u Yumrukoy sahillerinde, kâh kumsalda güneşlenir, kâh yüzerken; hatta, sörf bord'u üstünde Alkyone ile flört ederken görenler bile varmış! Ama bu bazan, tanrı Boreas'ı kıskandırıp, güney ve batıdan estirdiği ters rüzgârlarla korku ve heyecan yaratsa da, nihayetinde Zeus'un yenilmez gücü ve iradesine karşı koyamaz, boyun eğer! Agrilya ise çar çabuk yine kendi rutinine döner, durulur! Başka söylenceler de var ama bizim bildiğimiz Agrilya'nın mitolojik öyküsü işte böyle!

Bize, yine de Alaçatı'yı anlat derseniz?
Deriz ki:
Alaçatı anlatılmaz yaşanır!

Alaçatı Ot Festivali Organizasyon Komitesi

OT FESTİVALİ YARIŞMALARI

YARIŞMA KATEGORİLERİ

1001 OT JÜRİSİ
Dr. Ayfer Tan
Prof. Dr. Dursun Eşiyok
Dr. Mehmet Tutar
Ertan İplikçi
Ahmet Keçeci
Önder Türkkanı

OT AŞI JÜRİSİ
Ayhan Sicimoğlu
Erhan Şeker
Feridun Egümü
Gökçen Adar
Osman Hakkı Akbaykal
Rahmi Yılmaz
Süreyya Üzme

2013 YILI KAZANANLARI

1001 OT KATEGORİSİNDE

1- Gizem İncedal
2- Nuran Hüseyin Erdem
3- Fulya İnci

OT AŞI KATEGORİSİNDE

1- Gülfidan Eskici
2- Abdullah Tınaz
3- Yeliz Kurt

ÖZEL ÖDÜL : Kaan Cansın

KAZAYAĞI SALATASI

Kaynak: Nurdan Durmaz

MALZEMELER

- 500 Gram Kazayağı Otu
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Limon
- 1 Çay Bardağı Siyah Köy Zeytini

HAZIRLAMA

Kaz ayaklarını ayıklayıp yıkayın. Harlı ateşte tuzlu bol suda kaynatın. Kaynayan suya kazayaklarının yarısını, suyun kaynamasını gidermeyecek şekilde parti parti atın. Tencereye kapak kapatmadan, yumuşayıp diri kalacak şekilde haşlayın. Kazayaklarının kalan kısmını da aynı şekilde haşlayın. Haşlanan otları bir kaba çıkartın. Üzerlerine ise bir kaç kepçe haşlanmış otun suyundan gezdirin.

SERVİS

Ilınmış otları suyunu süzerek alın ve kabaca kıydıktan sonra servis tabağına alın. Ayrı bir kapta zeytinyağı limon suyu, ezilmiş sarımsak dişlerini, tuzla birlikte çırpın. Otların üzerine gezdirip karıştırın. Servis tabağına en son zeytinleri gezdirin ve sofraya verin.

KIRMIZI BİBERLİ KUZUKULAĞI SALATASI

Kaynak: Mukadder Akay

MALZEMELER

- 2 Bağ Kuzukulağı
- 1 Bağ Roka
- 3 Adet Kırmızı Biber
- 3 Adet Taze Soğan
- 500 Gram Lor Peyniri
- 5 Adet Kurutulmuş Domates
- Yarım Bağ Dereotu
- 3 Adet Hurma
- 3 Adet İncir
- 12 Adet Kaju
- 3 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi
- 3 Yemek Zeytinyağı
- 1 Tutam Deniz Tuzu

HAZIRLAMA

Kuzu kulağı, roka, dereotu, taze soğanı iyice ayıklayıp yıkayın, suyunu aldırın.
Tüm yeşillikleri elle parçalayın ve bir salata kabına alın.
Kırmızı biberleri fıtında közleyin ve ince kabuklarını ayırın.
Kurutulmuş domatesleri sıcak suda haşlayın.
Hurma ve inciri yıkayıp, küçük parçalar halinde doğrayın. ince ince kıyıp hazır edin.
Sırasıyla ince uzun kesilmiş kırmızı biberler, domatesler, lor, kuru meyveleri yeşilliğin üzerine serpiştirin. Nar ekşisi, zeytinyağı ve tuzu ekledikten sonra salatanın üzerine kajuları serpiştirin.
Sarımsak, kızarmış avakadolu çavdar ekmeğiyle servis edin.

MERCİMEKLİ EBEGÜMECİ

Kaynak: Neriman Aydınlı

MALZEMELER

- 500 Gram Ebegümeci
- 1 Çay Bardağı Bulgur
- 1 Çay Bardağı Yeşil Mercimek
- 1 Adet Kuru Soğan (İri)
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 2 Adet Kesme Şeker
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- Tuz

HAZIRLAMA

Mercimekleri ve bulguru ayrı ayrı sıcak suda yumuşayıp diri kalacak şekilde haşlayın. Soğanı diş diş doğrayın.Tencereyi orta ateşte kızdırın. Zeytinyağını koyun. Kızgın yağlı tencerede diş diş doğranmış soğanı karıştırarak kavurun. Bir kahve fincanı suda eritilmiş salçayı katıp karıştırdıktan sonra, ayıklanmış, yıkanmış kabaca doğranmış ebegümeci yapraklarını katıp karıştırın. Haşlanmış mercimekleri, bulguru, kesme şekeri, tuzu ve bir bardak sıcak suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, pişmeye bırakın. Yemek kıvamını bulduğunda tencereyi ocaktan alın, tercihe göre sıcak ya da ılık olarak servis yapın.

NOT : İsteğe göre tabaklara alınan yemek üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirebilirsiniz.

PAZI YATAĞINDA OTLU PİLAV

Kaynak: Gülsüm Sarısaç

MALZEMELER

- İki Su Bardağı Pirinç
- 2 Su Bardağı Pirinç
- 1 Kilo Çeşitli Alaçatı Otları (Arapsaçı, Isırgan Otu, Yabani Pazı, Ebegümeci, Gelincik, İğnelik...)
- 2 Adet Yeşil Soğan
- El Yapımı Otlu Erişte
- 2,5 Bardak Su
- Üç Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- Yarım Kaşık Tereyağı
- Tuz

HAZIRLANIŞI

Pirinçleri tuzlu sıcak suda yarım saat kadar bekletin, daha sonra üç-dört kez yıkayıp süzüyoruz.
Bir tencereye zeytinyağını ve tereyağını koyup el yapımı otlu erişteyle kızartmadan kavurun ve üzerine iki buçuk bardak sıcak suyu ilave edin.
Kaynamakta olan suya pirinci ve tuzu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Pilavı önce harlı ateşte, sonra iki-üç dakika aralıklarla kısarak on-on iki dakika pişirip, ocaktan aldıktan sonra demlenmeye bırakın.
Yıkanıp ayıklanan otları ince ince doğrayıp iki kaşık zeytinyağı ve yeşil soğanla suyunu çekene kadar soteliyoruz.
Tuzlu suda çok az haşlanmış pazıları servis tabağına dizip, bir kat pilav, bir kat ot şeklinde kaseye koyduğunuz pilavı ters çevirip pazıların üzerine aktardıktan sonra servise verin.

TAZE SARIMSAKLI ŞEVKETİ BOSTAN

Kaynak: Recep Subaşı

MALZEMELER

- 500 Gram Şevketi Bostan
- 1 Demet Taze Sarımsak
- 1 Adet Havuç
- 2 Adet Portakal
- 3 Yemek Kaşığı Pirinç
- Yarım Limon
- 2 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Şevketi bostanları ince parmak gibi, havucu kibrit çöpü gibi doğrayın
Doğranmış şevketi bostan ve havucu harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda yumuşayıp diri kalacak şekilde haşlayın
Bir kaseye koyduğunuz pirincin üzerine şevketi bostanın haşlama suyundan bir bardak ilave edin, bekletin.
Taze sarımsakları ayıklayıp yıkayın, 2,5-3 santim uzunluğunda doğrayın.
Tencereyi orta ateşte kızdırın ve zeytinyağını koyun. Kızgın yağlı tencerede sarımsakları karıştırarak kavurduktan sonra tencereye haşlanmış şevketi bostanı ve havuçları, pirinci katın. Beş dakika kadar karıştırarak kavurduktan sonra tencereye bir bardak su, limon suyu ve portakalın suyunu katıp, tuzu ilave edin ve tencerenin kapağını kapattıktan sonra 20 dakika kadar pişirin. Ilık olarak servise verin.

ARAPSAÇI (SIRA) KÖFTESİ MÜCVER

Kaynak: Selin Özgün

MALZEMELER

- 500 Gram Arapsaçı
- 2 Adet Kabak
- 6 Adet Taze Soğan
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Kahve Fincanı Süt
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 3 Adet Yumurta
- 2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Kabakların tepelerini kesip, dış zarını kazıyıp yıkayın. Kabakları rendeledikten sonra tuzlayıp süzgüye koyun ve yarım saat dinlendirin.
Taze soğanlar ayıklayıp yıkayın, ince ince kıyın. Büyük bir çukur kaba koyun.
Arapsaçlarını yıkayıp kurulayın, yapraklarını ince ince doğrayın. Kıyılmış yaprakları taze soğanlara katın.
Rendelenmiş kabakların suyunu sıkıp, çukur kaptaki malzemelere katıp karıştırın. Çırpılmış yumurtaları, unu, tuzu, karabiberi, sütü ekleyin ve karıştırın. Karışım çok cıvık olursa un ekleyin. Boza kıvamından az koyu bir bulamaç elde edin. Karışım katı olursa süt ekleyerek istenen kıvamı tutturun.
Geniş yüzeyli bir tavayı harlıca ateşte kızdırıp, zeytinyağını ekleyin.
Hazırladığınız bulamacı kızgın yağlı tavaya kaşık kaşık döküp, arada bir çevirerek parti parti kızartın. Kızaranları yağ emici kağıt üzerine çıkartın. Yağını alıp, servis tabağına alarak servise verin.

ÇALKAMA

Kaynak: Pelin Özgül

MALZEMELER

- 500 Gram Karışık Yeşillikler (Ebegümeci, Arapsaçı, Pazı, Gelincik)
- 1 Yemek Kaşığı Taze Nane (Kıyılmış)
- 1 Tatlı Kaşığı Taze Kekik (Kıyılmış)
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Reyhan (Kıyılmış)
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 2 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 250 Gram Lor Veya Beyaz Peynir
- 1-2 Adet Yumurta
- 3 Su Bardağı Un
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Listede verilen yeşillikleri ayıklanıp yıkayın, ince ince kıyıp, çukur bir kaba koyun.
Taze soğanları ayıklayıp, yıkayın ve kıyın. Yeşilliklere katın, kıyılmış nane, reyhan, kekik ve ufalanmış peyniri ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırın.
Ayrı bir kapta 3 bardak unu, 3-3,5 bardak su ile karıştırarak bulamaç elde edin. Bulamaca çırpılmış yumurtaları, tuzu, karabiberi, kırmızı pul biberi, bir kahve fincanı zeytinyağını katıp karıştırın.
Geniş yüzeyli derince bir tavayı veya tepsiyi orta ateşte kızdırın ve zeytinyağını tavaya koyun. Kızgın yağlı tepsiye hazırladığınız bulamacın yarısını döküp yayın, üzerine kıyılmış yeşillikleri döşeyin. Kalan bulamacı da yeşilliklerin üzerine yayın.
Altı kızarınca çalkamayı ters yüz edin. Diğer yüz de kızardıktan sonra sıcak olarak servis edin.

GİRİT USULÜ ÇALKAMA

Kaynak: Belgin İnanç

MALZEMELER

- 6 Sap Arapsaçı
- 5 Adet Ispanak
- 5 Yaprak Pazı
- 5 Adet Gelincik
- 6 Adet Kuşkonmaz
- 6 Sap Isırgan
- 2 Sap Taze Nane
- 4 Adet Taze Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 250 Gram Beyaz Tulum Peyniri
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Un
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Arapsaçı, ıspanak, pazı, gelincik, ısırgan, taze nane ve soğanı ayıklayıp yıkayın. İnce ince doğrayıp büyük çukur bir kaba koyun. Yabani kuşkonmazların tepelerini yaklaşık 2-3 cm boyunca artık kırılmayıp eğrilinceye kadar çıt çıt kırın ve doğranmış yeşilliklere katın.
Ayrı bir kapta 3 bardak unu 3-3,5 bardak su ile karıştırarak suluca bir bulamaç yapın. Tuzu, karabiberi, pul biberi ekleyip karıştırın.
Fırın kabının dibini zeytinyağı ile yağlayın. Hazırlanan bulamacın yarısını fırın kabına yayın ve üzerine kıyılmış yeşillikleri döşeyin. Kalan bulamacı da yeşilliklerin üzerine gezdirin. Fırın kabını önceden 180 derece kızdırılmış fırına sürün. Yaklaşık 15-20 dakika sonra kabı fırında alın, rende peyniri gezdirin ve tekrar fırına verin. Peynir eriyip, yemek kıvamını bulup piştiğinde kabı fırından alın ve servis yapın

OTLU KARNIYARIK

Kaynak: Dilek Özer

MALZEMELER

- 6 Adet Patlıcan
- 2 Adet Soğan
- 2 Adet Yeşil Biber (Tatlı)
- 2 Adet Kırmızı Biber
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Karışık Yeşillik (Ispanak, Ebegümeci, Gelincik, Sütlü Ot, Isırgan, Labada)
- 1 Yemek Kaşığı Reyhan (Kıyılmış)
- 1 Yemek Kaşığı Taze Nane (Kıyılmış)
- 1 Yemek Kaşığı Taze Kekik (Kıyılmış)
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kişniş
- 2 Yemek Kaşığı Susam (Kavrulmuş)
- 1 Çay Bardağı Peynir (Ufalanmış)
- 2 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- Tuz

HAZIRLAMA

Patlıcanları harlı alevde çevirerek közleyin. Yanmış kabuklarını ince akan musluk suyunda bıçakla sıyırarak temizleyin ve patlıcanları yağlanmış fırın kabına yan yana dizin. Listede verilmiş yeşillikleri ayıklayıp yıkayın, ince ince kıyıp hazır edin.
Soğanları yemeklik diş diş doğrayın. Tencereye koyun ve orta ateşte bir kahve fincanı zeytinyağı ile karıştırarak kavurun. İnce kıyılmış yeşil ve kırmızı biberleri ekleyin. Bir kaç dakika kadar kavurma işlemine devam edin ve üzerlerine kıyılmış otları ekleyin ve karıştırın. Yaklaşık 5 dakika karıştırarak sarımsak dişlerini katıp karıştırın. Ayrı bir tavayı orta ateşte kızdırın. Bir kahve fincanı zeytinyağını koyun, köy peyniri katıp kızartın, küp küp doğrayın ve beyaz peynirle birlikte ot harcına katın.
Hazırlanan harcı tepside patlıcanların üzerine taksim edin. İnce daire şeklinde doğranmış domates dilimleri ile süsleyin, kavrulmuş susamları gezdirin ve servise verin.

KÖRMEN HELVASI

Kaynak: Gülfidan Teyze

MALZEMELER

- 1 Demet Körmen (Yabani Sarımsak)
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Su Bardağı Su
- 2 Su Bardağı Yoğurt

HAZIRLAMA

Körmenleri ayıklayıp iyice yıkadıktan sonra ince ince doğrayın.
Kavurma tenceresini orta ateşte kızdırın, zeytinyağını koyun. Kızgın yaplı tencerede körmenleri karıştırarak öldürün. Tencereye 2 bardak suyu ve tuz koyarak kaynatın.
Kaynayan suya bir yandan azar azar unu katarken, öte yandan devamlı olarak karıştırın.
Karıştırmayı, ara vermeden suyunu çekip un helvası gibi oluncaya kadar sürdürün.
Çırpılmış yumurtayı ve karabiberi bu karışıma katarak bir kaç kez daha karıştırın ve ocaktan aldığınız yemeği sıcak olarak ve yanında yoğurtla servise verin.

ZEYTİNYAĞLI ÇAĞLA YEMEĞİ

Kaynak: Yeliz Kurt

MALZEMELER

- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Kilo Çağla
- 4 Adet Soğan
- 1 Adet Domates (Kabuğu Soyulmuş)
- 1 Demet Dereotu
- 1 Adet Küp Şeker
- Yarım Litre Su
- Tuz
- Kırmızı Toz Biber
- Yoğurt

HAZIRLAMA

Çağlaları iyice yıkayıp çekirdeklerini çıkarın.
Isıtılan tencereye zeytinyağını ilave edin biaz kızdırdıktan sonra çağlaları ilave ederek orta ateşte 5 dakika süreyle sote edin.
Sote edilen çağlalara soğan, domates, dere otu ilave ederek karıştırın. Tuz, kırmızı toz biber ve bir kesme şekeri ilave ettikten sonra pişmeye bırakın.
Yemeği ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tabağa alınan yemeği dere otuyla süsleyip, yanına bir kaşık yoğurtla servise sunun.

KUZU ETLİ ENGİNAR

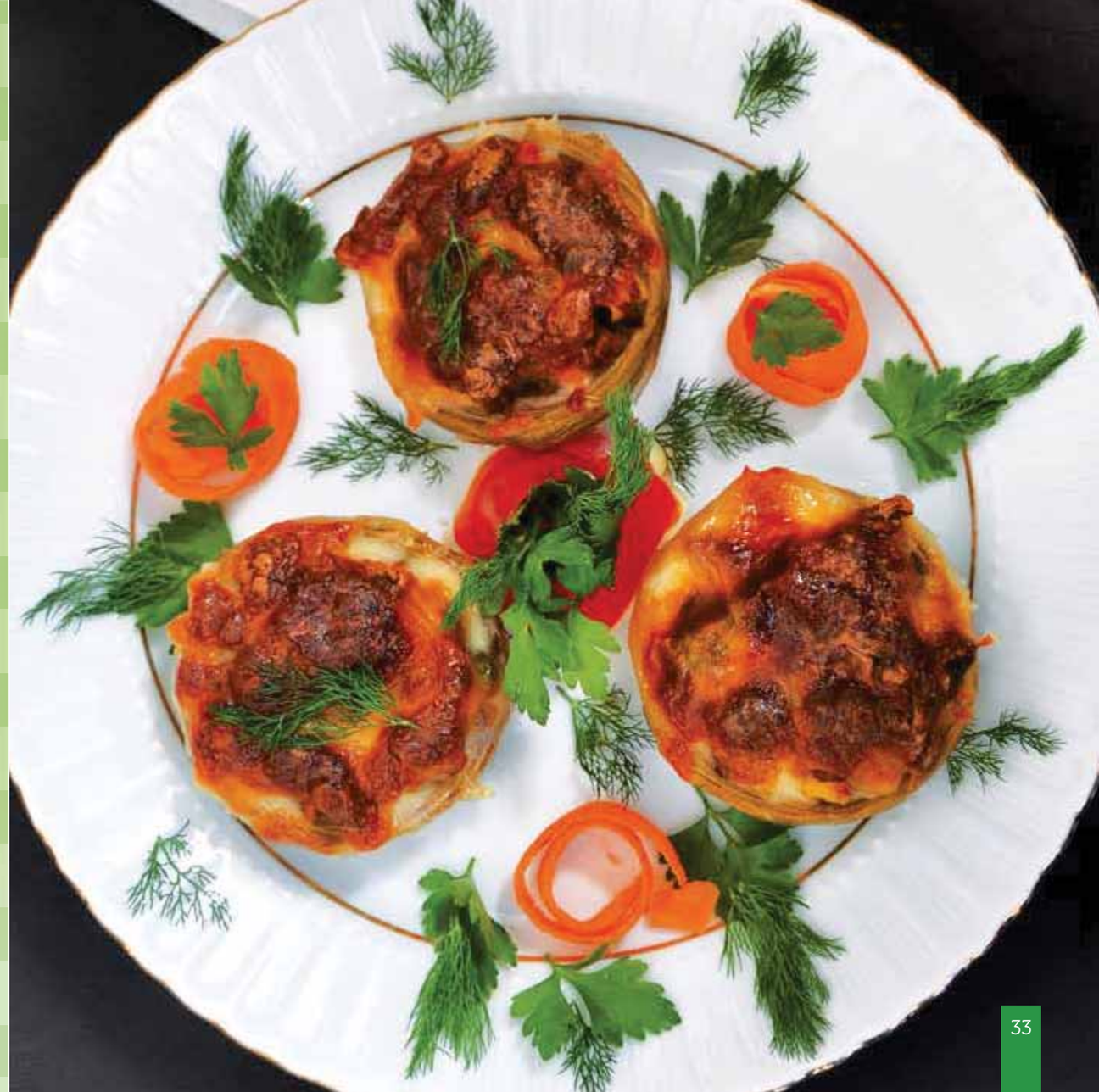
Kaynak: Edibe Salkım

MALZEMELER

- 6 Adet Çanak Enginar (Ayıklanmış)
- 500 Gram Kuzu Eti
- 1 Adet Havuç (Büyük Boy)
- 1 Adet Patates (İri)
- 1 Çay Bardağı Bezelye (Haşlanmış)
- 1 Adet Limon
- 1 Adet Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 6 Yemek Kaşığı Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)

HAZIRLAMA

Çanak enginarları tencereye koyun, üzerine limon suyu, zeytinyağı, tuz gezdirin. Tencereye enginarların seviyesini az geçecek kadar su doldurun ve tencerenin kapağını kapatın. Enginarları orta ateşte yumuşayıp diri kalacak şekilde pişirin ve soğumaya bırakın.
Kuzu etini zar büyüklüğünde küp küp doğrayın. Patates ve havucu da zar büyüklüğünde doğrayın. Tencereyi orta ateşte kızdırın ve tereyağını koyun. Kızgın yağlı tencerede kuzu etlerini katıştırarak kavurun. Patatesle havucu ilave edin ve karıştırarak bir sure daha kavurun. Tencereye bir bardak sıcak su ekleyip, malzemeyi yumuşayıp diri kalacak şekilde pişirin. Tuzu, karabiberi, kimyonu ekleyip karıştırın ve harcı hazır edin.
Pişmiş enginar çanaklarını yağlanmış cam fırın kabına yan yana dizin ve harcı çanaklarının üzerine taksim edin. Bir bardak sıcak su koyup, fırın kabının üzerini yanmaz kağıt ila kaplayın ve önceden 180 derecede ısıtılan fırına verin.
20 dakika sonra kabı fırından alıp, çanakların üzerine birer kaşık rende kaşar gezdirin ve kabı tekrar fırına sürün.
Kaşarlar eriyince kabı fırında alın ve yemeği soğutmadan servise verin.



GÜVEÇTE TERBİYELİ ŞEVKETİ BOSTAN

Kaynak: Leyla Çoşkun

MALZEMELER

- 1 Kilo Şevketi Bostan
- 500 Gram Kuzu Kuşbaşı
- 1 Adet Soğan
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- Tuz

TERBİYE MALZEMELERİ

- 2 Adet Yumurta Sarısı
- 1-2 Yemek Kaşığı Limon Suyu

HAZIRLAMA

Güveci orta ateşte kızdırın, zeytinyağını koyun.
Kızgın yağlı güveçte diş diş doğranmış soğanları karıştırarak yumuşayıncaya kadar kavurun. Kuşbaşı kuzu etlerini katıp etleri pembeleşinceye kadar kavurun ve güvece 3-5 cm boyutunda doğranmış şevketi bostanları katın. Güvece şevketi bostanların seviyesini az geçecek kadar sıcak su ekleyin. Tuzunu attıktan sonra güveci kısık ateşte ve bir kapak kapatarak pişirmeye bırakın.
Etler ve şevketi bostanlar bıçağın kolayca saplanacağı kadar pişince terbiyeyi hazırlayın. Bunun için bir kaba koyduğunuz yumurta sarılarını limon suyu ile çırpın, yemeğin suyundan bir kepçe katıp karıştırın. Hazırladığınız terbiyeyi bir yandan azar azar yemeğe dökerken, bir yandan da karıştırmaya devam edin. Terbiyeyi ilave ettikten sonra yemeği ocaktan alın ve sıcak servis yapın.

OTLU EKMEK EŞLİĞİNDE OĞLAK ETLİ ŞEVKETİ BOSTAN

Kaynak: Miray Gemici

MALZEMELER

- 1 Kilo Şevketi Bostan
- 1 Kilo Oğlak Eti
- 2 Adet Soğan (Orta Boy)
- 2 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

OTLU EKMEK MALZEMELERİ

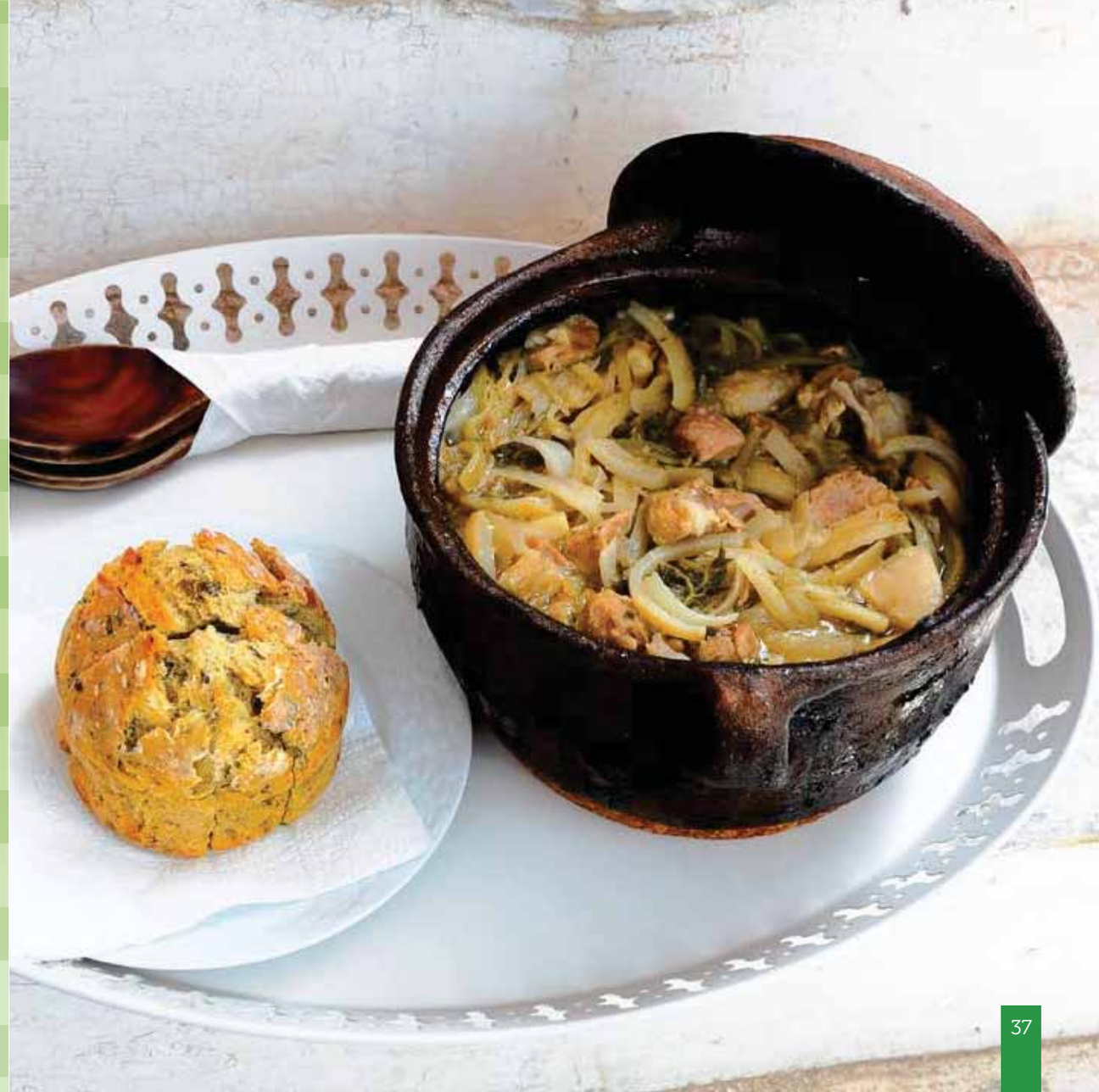
- 1 Adet Pişmemiş Ekmek Hamuru
- 2 Yemek Kaşığı Kıyılmış Arapsaçı
- 2 Yemek Kaşığı Kıyılmış Maydanoz
- 2 Yemek Kaşığı Kıyılmış Isırgan
- 2 Yemek Kaşığı Kıyılmış Taze Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Kıyılmış Taze Kekik
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı

TERBİYE MALZEMELERİ

- 2 Adet Yumurta Sarısı
- 1-2 Yemek Kaşığı Limon Suyu

HAZIRLAMA

Fırından alınmış ekmek hamurunun üzerine zeytinyağı ve kıyılmış yeşillikleri koyun ve yoğurun. Hamurun kıvamını buldurun ve fırın kabına koyun. Üzerine bir bez örtün, iki misli kabarana kadar ılık ortamda bekletin.
Hamuru önceden 200 derecede kızdırılmış fırında üstü kabarana kadar pişirin ve soğumaya bırakın.
Şevketi bostanları temizleyip yıkayın. Parmak gibi doğrayın.
Tencereyi orta ateşte kızdırın, zeytinyağını koyun ve oğlak etlerini kavurun. Ayıklanmış diş diş soğanları katın ve sağanla etler yumuşayıncaya kadar kavurun. Üzerlerine şevketi bostanları, tuzu, karabiberi ekleyin, malzemelerin üzerini biraz geçecek kadar sıcak su koyun ve tencereyi kapağı kapalı olarak pişirmeye bırakın.
Bir kaba koyduğunuz yumurta sarılarını limon suyu ile çırpın, yemeğin suyundan bir kepçe katıp karıştırın ve hazırlanan bu terbiyeyi azar azar yemeğe dökerken yemeği karıştırın ve yemeği ocaktan alın. Sıcak olarak ve yanında otlu ekmekle birlikte sofraya verin.



LEVREK ŞÖLENİ

Kaynak: Neriman Aksun

MALZEMELER

- 1 Adet Levrek (Orta Boy)
- 1 Adet Portakal
- 1 Adet Lim Veya Limon
- 1 Tatlı Kaşığı Kişniş
- 8-10 Adet Karabiber (Tane)
- 1 Yemek Kaşığı Fesleğen (Kıyılmış)
- 1 Yemek Kaşığı Tuz

ÜST MALZEMELERİ

- 1 Adet Kırmızı Biber
- 1 Adet Portakal
- 1 Çay Bardağı Turp Otu (Haşlanmış Ve Kıyılmış)
- 1 Adet Rezenekökü
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

HAZIRLAMA

Levreğin filetosunu çıkartın. Derisini yüzün, kılçıklarını çıkartın ve çukur bir kaba alın. Portakal suyu ile lime veya limonun suyunu bir bardağa koyun. Karabiberi, kişnişi, kıyılmış fesleğeni, tuzu katın ve karıştırın. Levreğin üzerine döküp masaj yapın. Buzdolabında yaklaşık 6 saat bekletin
Rezene kökünü çok ince dilimleyin. Tuzlayıp ince akan musluk suyunda mıncıklayın. Levrek filetoları servis tabağına çıkartın. Üzerine haşlanmış, kıyılmış turp otlarını, rezene dilimlerini ve zeytinyağını gezdirin. Portakal dilimlerini ve halka halka ince doğranmış kırmızı biber dilimleri ile süsleyip sofraya verin.

TEREYAĞ LİMON SOS EŞLİĞİNDE ŞEVKETİ BOSTAN YATAĞINDA BABY AHTAPOT

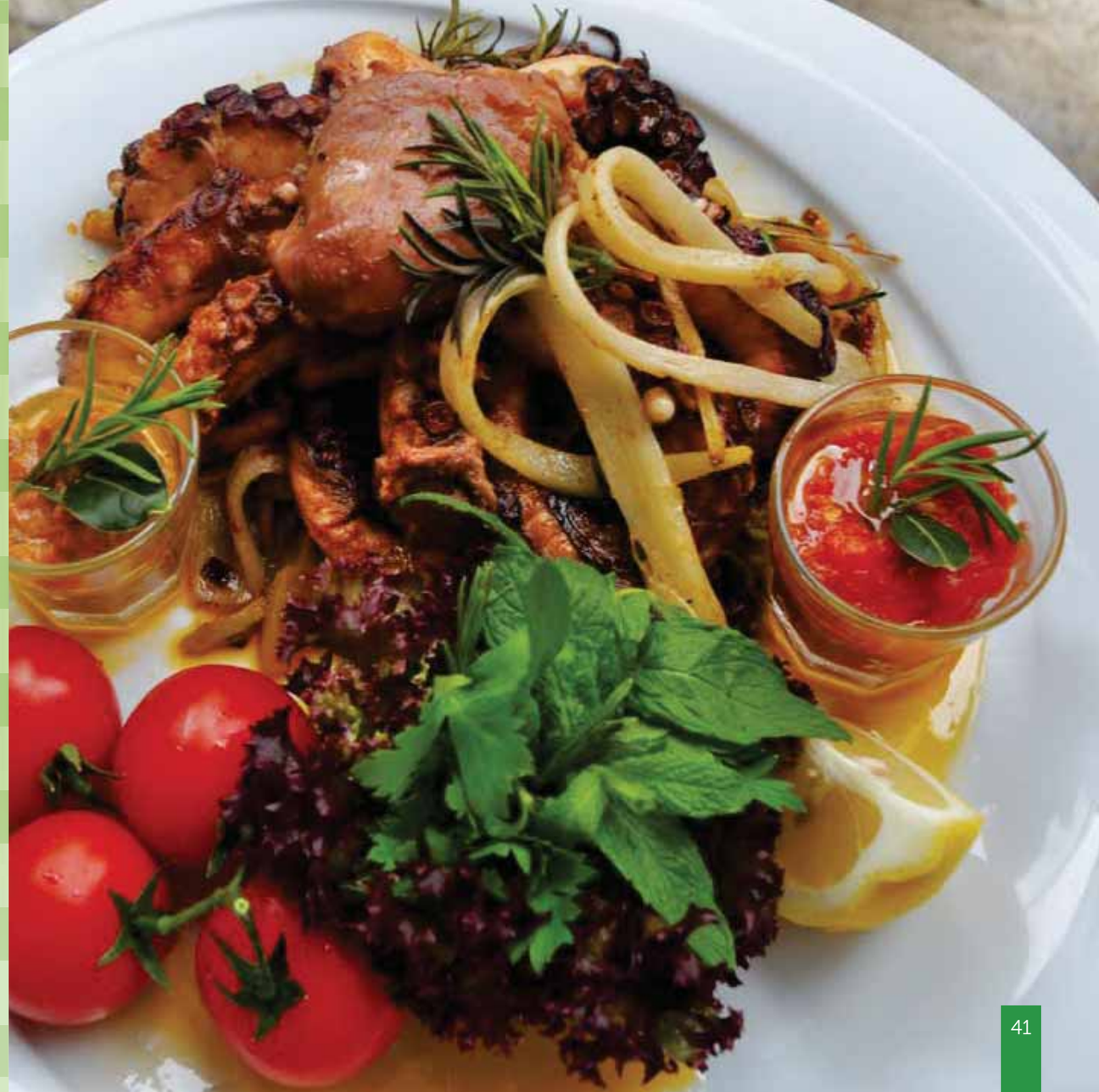
Kaynak: Abdullah Tınaz

MALZEMELER

- 500 Gram Baby Ahtapot (Yerli)
- 250 Gram Şevketi Bostan
- 1 Adet Kırmızı Soğan
- 4 Diş Sarımsak
- Yarım Limon
- 2 Sap Dağ Kekiği
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 8-10 Adet Tane Karabiber
- 1-2 Adet Defne Yaprağı
- 1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu
- 1 Su Bardağı Kırmızı Şarap
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

HAZIRLAMA

Ahtapotları düdüklü tencereye koyun. Şarabı ve 2 diş sarımsağı katıp yaklaşık 45 dakika pişirin.
Şevketi bostanları ayıklayıp yıkayın. Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda yumuşayıp diri kalacak şekilde yaklaşık 25 dakika haşlayın. Tencereden alıp soğutun ve parmak gibi doğrayın. Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateşte kızdırın ve tereyağını koyun.
Kızgın yağlı tavada diş diş doğranmış kırmızı soğanlar ile ezilmiş 2 diş sarımsağı karıştırarak yumuşayıncaya kadar kavurun ve şevketi bostanları ve tuzu ekleyin, tüm malzemeyi birlikte kavurun.
Ayrı bir tavayı da orta ateşte kızdırın. Zeytinyağını, haşlanmış ahtapotları, defne yaprağını koyun. Üzerlerine kekiği ve kırmızı toz biberi gezdirip bir kaç dakika soteleyin. Şevketi bostanları servis tabağına çıkartıp yayın. Üzerine şevketi bostanları döşeyin ve servise verin.



ISPANAKLI-ISIRGAN OTLU TEPSİ BÖREĞİ

Kaynak: Sakine Kuşoğlu

HAMUR MALZEMELERİ

- 500 Gram Un
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Çay Bardağı Zeytinyağı

HARÇ MALZEMELERİ

- 500 Gram Ispanak
- 1 Demet Isırgan Otu
- 1 Demet Taze Soğan
- 150 Gram Beyaz Peynir
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber

HAZIRLAMA

Ispanak, ısırgan otu ve taze soğanı ayıklayıp yıkayın ve ince ince kıyın. Çukur bir kaba alın. Ufalanmış peyniri, karabiberi, gerek duyulduğu takdirde az tuz ilave ederek harcı hazır edin. Unu çukur bir kaba koyun. Üzerine tuzu serpin. Ortasını havuz gibi açın. Azar azar su katıp yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur tutturun. Üzerine nemli bir bez örtün ve 10-15 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezelerin yarısını oklavayla unlu zeminde çay fincanı büyüklüğünde açın. Aralarını zeytinyağı ile yağlayarak üst üste dizin. Hepsini, kullanacağınız tepsinin büyüklüğünde açarak yağlanmış fırın tepsisine döşeyin. Tepsideki yufkanın üzerine hazırladığınız harcı yayın. İkinci parti bezeleri de aynı şekilde fincan tabağı büyüklüğünde açın. Aralarını yağlayarak üst üste koyun. Tepsi büyüklüğünde açarak tepsideki harcın üstüne yayın ve üzerini yağlayın.
Tepsiyi önceden 200 derecede kızdırılmış fırına sürün yaklaşık 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.

OTLU PEYNİRLİ ÇITIR BÖREK

Kaynak: Burcu Akova

HAMUR MALZEMELERİ

- 1 Kilo Un
- 1 Adet Yumurta
- 1 Kahve Fincanı Sirke
- 250 Gram Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

ÜST MALZEMELERİ

- 1-2 Adet Yumurta Sarısı
- 2 Yemek Kaşığı Çörekotu

HARÇ MALZEMELERİ

- Toplam 1 Kilo Karışık Ot (Gelincik, Kuşayağı, Yabani Sarımsak, Ispanak, Melek Otu, Taze Soğan, Sakız Out, Labada, Yumurtalık Otu, Ebegümeci, Isırgan, Kongo Barsağı, Dede Sakalı, Yer Kestanesi, Yabani Pazı, Iğnedanlık, Kızılbacak, Sirken, V.S
- 250 Gram Beyaz Peynir
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. İçine sirke ve çırpılmış yumurtayı, tuzu ekleyip yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir yoğunluk tutturun. Hamuru önce ikiye, sonra bu parçaları kendi içinde ikiye, tekrar ikiye bölerek 32 beze elde edin. Üzerine bir örtü örterek dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş bezeleri teker teker unlu düz zeminde oklava ile tabak büyüklüğünde açın ve üzerlerini erimiş tereyağı ile yağlayıp üst üste dizin. En üste konulan yufkanın üzerine yağ sürmeyin ve yufkaları buzdolabına koyup yaklaşık bir saat dinlendirin. Listede yer alan otlardan bulabildiklerinizi ayıklayıp yıkayın, ince ince doğrayıp bir kaba koyun. Üzerine zeytinyağını, karabiberi, tuzu ve ufalanmış peyniri koyup karıştırarak harcı hazır edin Dolapta dinlenmiş yufkaları alın ve elle çekiştirerek tepsi büyüklüğünde açın.
Açılmış yufkalara harcı yerleştirip rulo halinde sarın. Yağlanmış tepsiye koyun. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün, çörekotu serpin. Fırın kabını önceden 180 derecede kızdırılmış fırına verin. Hamur pişip, üstü kızarınca tepsiyi fırında alın ve böreği servise verin.

ÜÇ ÇEŞİT PEYNİRLİ VE OTLU TART

Kaynak: David Kirk

HAMUR MALZEMELERİ

- 70 Cc Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan (İrice)
- 500 Gram İsviçre Pazısı
- 150 Gram Kereviz
- 1 Bağ Taze Soğan
- 1 Bağ Roka
- Yarım Demet Maydanoz
- Yarım Demet Nane
- Bir Kaç Kök Rezene
- 120 Gram Beyaz Peynir
- 100 Gram İzmir Tulumu
- 60 Gram Börek Loru
- 2 Adet Köy Yumurtası
- 4 Adet Yufka
- Yarım Çay Kaşığı Tuz
- Yarım Çay Kaşığı Karabiber
- Yarım Çay Kaşığı Şeker
- Bir Limonun Kabuğu Rendelenecek

SÜSLEME MALZEMELERİ

- 15 Gram Çam Fıstığı
- Yeteri kadar Latin Çiçeği

HAZIRLAMA

Zeytinyağını kızdırılmış tavaya koyup, soğanları sote edin, İsviçre pazısı ve kereviz saplarını ekleyerek karıştırın. Baharatları ilave edin. İyice yumusadıktan sonra kevgire alarak suyu iyice sızana kadar soğumaya bırakın. Soğuyunca bir kapta peynir, yumurta, limon kabuğu rendesi, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.
Dört yufkayı birer birer turta kalıbının tabanına kaplayacak ve yufkanın uçları turta kabından az sarkacak şekilde yerleştirin ve üzerlerine zeytinyağı sürün.
Hazırlanan karışımı yufkanın içine döküp, yayın. Taşan yufkaları tepsinin içine doğru katlayarak turtanın etrafı boyunca kıvırın ve yağlayın.
Çam fıstığı serpiştirdikten sonra turta tepsisini 180 derecede ısıtılmış fırına sürün ve 40 dakika pişirin. Turtayı dilimleyip tabağın kenarını latinçiçeği ile süsleyerek servise verin. İsteğe göre Domates ve kırmızı soğan salatası ile de servis edebilirsiniz.

GERMİYAN ÇARŞAF BÖREĞİ

Kaynak: Gülcan Nart Önal

HAMUR MALZEMELERİ

- 1 Kilo Un
- 1 Yemek Kaşığı Tuz

İÇ MALZEMELERİ

- Yarım Kilo Ispanak
- Yarım Kilo Isırgan
- Yarım Kilo Ebegümeci

HAZIRLAMA

Una tuz ve su ekleyerek iyice yoğurup hamur elde edin ve üzerine bir bez örterek bir saat beklemeye bırakın. Ispanak, ısırgan ve ebegümeci otlarını ayıklayıp yıkayın.
Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda birkaç dakika haşlayın. Soğuk sudan seçirip suyunu süzün ve kıyın ve içi hazır edin. Dinlendirdiğiniz hamuru yedi eşit parçaya bölün. Tek tek açıp yağlayın ve yağlanan hamurları da yarım saat dinlendirin.
Masanın üzerine bir çarşaf serin ve açtığınız yağlı hamurları çarşafın üzerine koyun ve çekiştirerek biraz daha açın.
Açılan hamurun içine karıştırdığınız malzemeyi döşeyin ve hamuru dolayarak rulo haline getirin.
Yaptığınız bu ruloları yağladığınız bir tavaya döşeyin.
Önceden 200 derecede kızdırılmış fırına tepsiyi verin ve yarım saat pişirip kontrol edin.
İstediğiniz kıvamda pişimemişse bir süre daha pişirin ve fırından alarak servise verin.

OTLARLA BEZENMİŞ KOMAT

Kaynak: Ayten Türkoğlu

HAMUR MALZEMELERİ

- 1 Kilo Un
- 1 Paket Yaş Maya
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı

HARÇ MALZEMELERİ

- Toplam 1 Kilo Karışık Ot
  (Gelincik, Ispanak, Taze Soğan Yaprakları,
  Kuzukulağı, Koca Karı Iğnesi, Pazı, Isırgan)
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Yaş mayayı bir çay bardağı ılık suda eritin. Unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Tuzu, yaş mayayı koyun. Azar azar su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında hamur tutturun ve hamuru 20 eşit bezeye ayırın. Üzerine bir bez örterek, iki kat kabarıncaya kadar ılık bir ortamda bekletin. Listede verilen yeşilliklerden bulabildiğiniz kadarını yıkayıp ince ince kıyın. Tuzladıktan sonra süzgüde beklemeye bırakın.
Bekletilmiş bezeleri unlu zeminde oklava ile açarak zeytinyağı ile yağlayın ve üst üste yağlanmış tepsiye dizin. Yanlarda kalan hamurları kıvırarak şekil verin ve tepsiyi önceden 200 derecede kızdırılmış fırına sürün, hamuru pişirin. Kabı fırından alın, üzerine otları yayın ve tekrar fırına atın.
Otlar da pişince tepsiyi fırından alın, dilimleyerek sıcak olarak servise verin.

SAKIZLI TARHANA PİDESİ

Kaynak: Fevziye Özgün

HAMUR MALZEMELERİ

- 2-3 Su Bardağı Un
- 1-2 Damla Sakız
- 3-5 Adet Karanfil
- 2 Su Bardağı Süt (İnek Veya Koyun)
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Unu, iyice dövülmüş sakız, karanfil ve tuz ile karıştırın.
Sütü kaynatıp soğutun. Soğumuş süte azar azar un katarak yoğurun ve sert bir hamur tutturun. Üzerine nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, bu bezeleri merdane ile açın.
Orta ateşte kızdırılan tavaya zeytinyağını koyun. Açılmış hamurları kızgın yağlı tavada alt üst ederek parti parti kızartın.
Kızarmış hamurları Yağ emici kağıt üzerine çıkartın ve tarhana çorbasının yanında servise verin

ISPANAK-RADİKA KARIŞIK OTLU BÖREK

Kaynak: Nuray Nayarlar

MALZEMELER

- 4 Adet Yufka (El Açması)
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı

SOS MALZEMELERİ

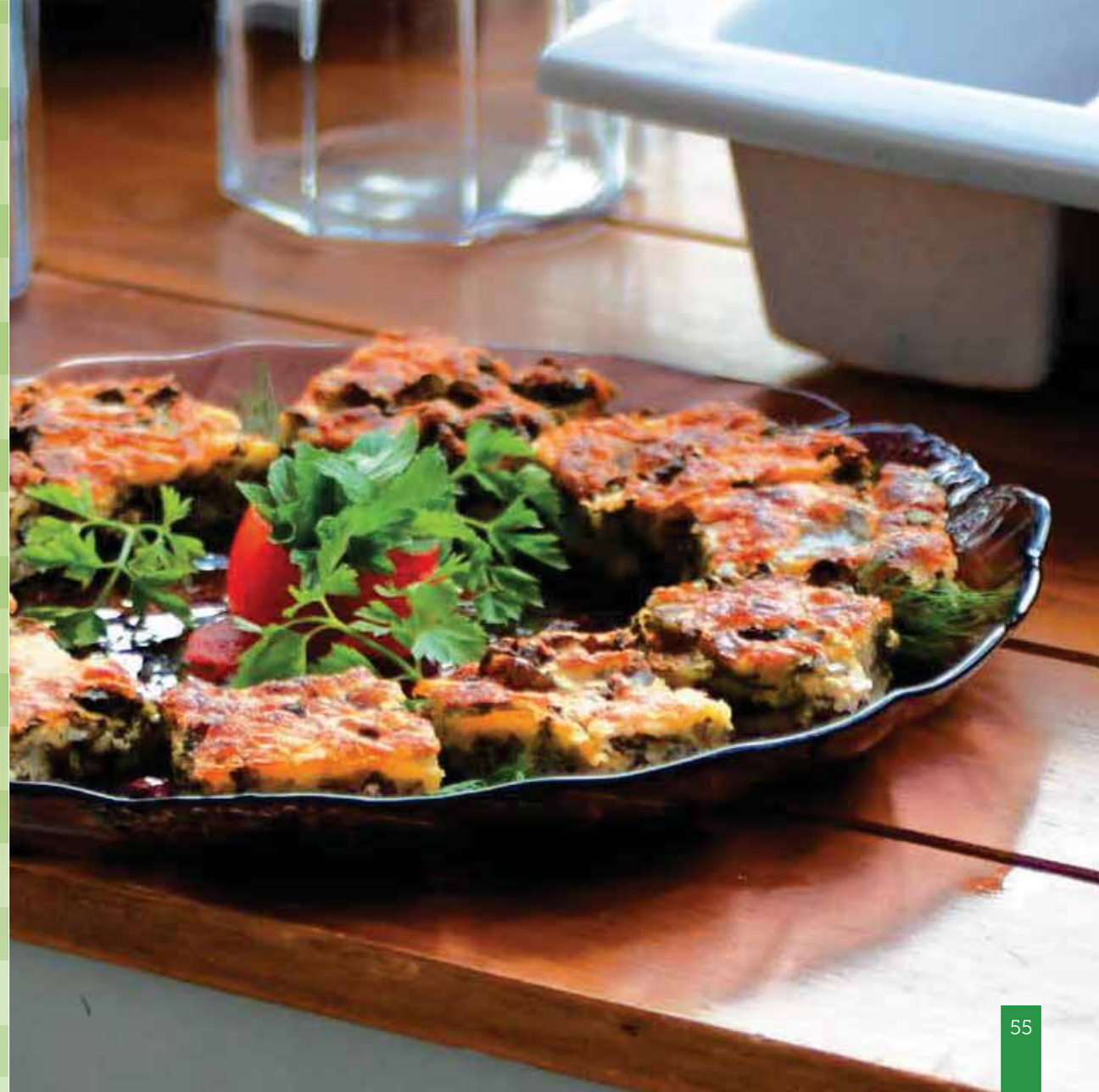
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 2 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Süt

HARÇ MALZEMELERİ

- 250 Gram Ispanak
- 250 Gram Radika
- 250 Gram Arapsaçı
- 250 Gram Çoban Düdüğü
- 250 Gram Lor Peyniri
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biberi
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Ispanak, arapsaçı, radika çoban düdüğü otlarını ayıklayıp yıkayın.
Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda birkaç dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirip suyunu süzün ve kıyın. Geniş yüzeyli derince bir tavayı orta ateşte kızdırın. Bir kahve fincanı zeytinyağını koyun ve diş diş soğanla ezilmiş sarımsak dişlerini karıştırarak kavurun. Kıyılmış, az haşlanmış yeşillikleri ekleyin. Tuzu, karabiberi katıp, karıştırarak kavurun. Soğumaya bırakın. Soğumuş karışıma ufalanmış peyniri ekleyip karıştırın. Harcı hazır edin. Bir kap içinde listede verilmiş sos malzemelerini karıştırıp çırpın. Homojen bir karışım elde edin. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı döşeyin ve üzerine sos sürün. İkinci yufkayı da döşeyin ve hazırladığınız harcı ikinci yufkanın üzerine yayın. Harcın üzerine üçüncü yufkayı yayıp sos sürün, dördüncü yufkayı da en üste yaydıktan sonra kalan sosu üzerine gezdirin.
Tepsiyi, önceden 150 derecede kızdırılmış fırına sürün. Yaklaşık 40 dakika sonra böreğin üstü kızardığında tepsiyi fırından alın ve sıcak servis yapın.



EKŞİLİ PİLAV

Kaynak: Nursen Aksaz

MALZEMELER

- 1 Kilo Kastamonu Siyez (Kaplıca) Bulguru
- 1,5 Kilo Yoğurt
- 4 Adet Kuru Soğan
- 3 Demet Maydanoz
- 1 Demet Taze Nane
- 2 Demet Isırgan Otu
- 3 Demet Ebegümeci
- 5 Adet Taze Asma Yaprağı
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 125 Gram Tereyağı
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 8 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Ebegümeci, ısırgan, taze nane, asma yaprağını yıkayıp, ince ince kıyın. Hazır edin.
Soğanları diş diş yemeklik ateşte doğrayın. Tencereye koyun. Orta ateşte zeytinyağı ilavesi ile karıştırarak yumuşayıncaya kadar kavurun. Tencereye bulguru, suyu, çırpılmış yoğurdu katıp birkaç taşım kaynatın.
Kaynayan karışıma ince kıyılmış otları, tuzu, kuru naneyi ilave edin. Koyu bir çorba kıvamına gelinceye kadar pişirmeyi sürdürün. Sulu bir pilav elde edin.
Küçük bir tavada tereyağını kızdırın ve pilavın üzerine gezdirin.
En son yıkanmış, ince kıyılmış taze soğanlarla maydanozu pilavın üzerine serpin ve servise verin.

ARAPSAÇLI-ISIRGANLI KANELONİ

Kaynak: Sabriye Dinlemez, Ayfer Yiğitler

HAMUR MALZEMELERİ

- 500 Gram Un
- 2 Adet Yumurta
- Yarım Limon Limon Suy
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HARÇ MALZEMELERİ

- 1 Demet Arapsaçı
- 1 Demet Isırgan
- 2 Adet Soğan
- 200 Gram Tatlı Lor
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

ÜST MALZEMELERİ

- 200 Gram Kaşar Rende
- 3 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Su Bardağı Süt

HAZIRLAMA

Unu eleyin, ortasını açın, iki yumurtayı, tuzu, yarım limon suyunu ekleyip azar azar ılık su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.
Hamuru ikiye bölerek üzerine nemli bir bez örterek 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.
Soğanı diş diş çentin, orta ateşte, geniş yüzeyli bir tavada yumuşayıncaya kadar kavurun. Soğanlara, kıyılmış arapsaçları ile ısırgan otlarını katıp kavurun. Bir çay bardağı kadar su ilave ederek 10-15 dakika pişirin. Tuzu, karabiberi katın. Soğuyunca tatlı loru ekleyip karıştırın.
Dinlenmiş 2 parça hamuru alıp 10 cm çapında, 2-3 milimetre kalınlığında açın.
Tencerede tuz ve zeytinyağı kattığınız bol miktarda suyu kaynatın ve hazırlanan hamurları 5-6 dakika haşlayıp, hemen soğuk suya atın.
Bu hamurları düz bir zemine alın, üzerlerine hazırlanan harçtan koyup, sigara böreği gibi hairladığınız hamurları yağlanmış fırın kabına koyun.
Zeytinyağı, süt ve yumurtayı çırpın ve üzerlerine dökün. Kabı, önceden 180 derecede kızdırılmış fırına verin.
10-15 dakika kadar sonra üzerine rende kaşar peynirini gezdirerek tekrar fırına verin. Kaşarlar eriyince sıcak olarak servise verin.

KARABAŞ OTU REÇELİ

Kaynak: Nazmiye Taşbasan

MALZEMELER

- 500 Gram Karabaş Otu
- 4 Su Bardağı Su

HARÇ MALZEMELERİ

- 1 Kilo Toz Şeker
- 1 Adet Limon
- 2 Su Bardağı Su

HAZIRLAMA

Tencereye 4 bardak su koyun ve harlı ateşte kaynatın.,
Kaynayan suya karabaş otlarını atın ve yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşlanan karabaş otlarını süzerek ayrı bir kaba alın.
İki bardak karabaş otu haşlama suyu ile iki bardak suyu bir tencereye koyun ve şekeri katıp kaynatın.

KIRK OT SALATASI

Kaynak: Aysen Kadıbeşegil

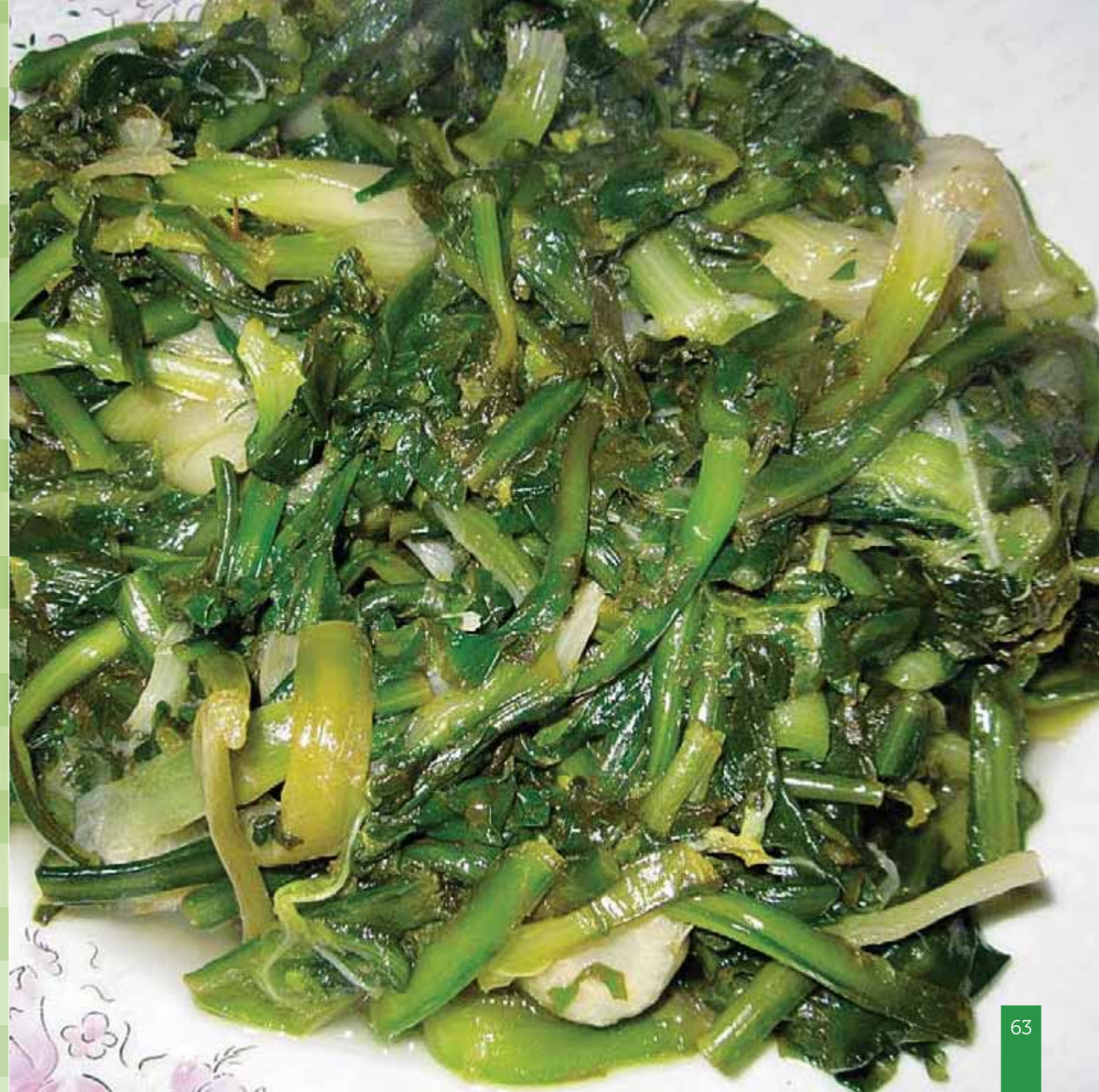
Ege pazarlarında mevsiminde yahnilik ve haşlamalık olmak üzere gruplandırılmış karışık otlar satılır. Aklınıza gelen ve yenebilecek ne kadar ot varsa, hepsi bu grup içinde yer alabilir. Bu grup içinde yer alan otlardan yahnilik olanların yemeği, haşlamalık olanların da salatası yapılır.

MALZEMELER

- Karışık Otlar (Pancar, Isırgan, Cibez, Dereotu, Isırgan, Radika, Yaklaşık 3.5 Kilo Turp Otu, Hardal, Taze Soğan, Taze Sarımsak Vs.
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Limon
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Karışık haşlamalık otları ayıklayıp, yıkayın.
Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suya, suyun kaynamasını gidermeyecek şekilde azar azar atın. İki ya da üç partide yumuşayıp diri kalacak şekilde haşlayın, sulu sulu çıkartın. Kabaca kıyın ve çukur bir kabın içine koyun. Üzerine zeytinyağı, limon, tuz gezdirip servise verin.



GÜVEÇTE KUZU ETLİ ŞEVKETİ BOSTAN

Kaynak: Şehnaz Uludağ

MALZEMELER

- 1 Kilo Şevketi Bostan (Ayıklanmış)
- 500 Gram Kuzu Eti Parça Kol
- 1 Adet Soğan
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

TERBİYE MALZEMELERİ

- 1 Adet Limon
- 1 Yemek Kaşığı Un

HAZIRLAMA

Şevketi bostanların varsa sert kısımlarını ayıklayın. Yıkayıp süzgüde bırakın. Güveci orta ateş üstüne oturtun. Zeytinyağını koyun. Diş diş doğranmış soğanı ve parça kuzu etlerini katın. Karıştırarak etleri soğanlarla birlikte pembeleşinceye kadar kavurun. Şevketi bostanları ve tuzu katın. Ocağı kısın. Şevketi bostanları yaklaşık on dakika karıştırarak etlerle birlikte kavurun ve güvece şevketi bostanların seviyesine kadar sıcak su doldurun. Kapağı kapalı güveci kısık ateşte pişmeye bırakın.
Yaklaşık 10 dakika sonra terbiyeyi hazırlayın. Bir kap içinde unu, limon suyunu, yemek suyundan da bir kepçe kadar alarak birlikte çırpın ve bir bulamaç elde edin. Bulamacı yemeğe katıp karıştırın. Pişirmeye devam edin.
Etler ve şevketi bostanlar piştiğinde yemeği servise verin.

ENGİNAR ÇANAĞINDA FAVALI TURP OTU

Kaynak: Özlem Koç

MALZEMELER

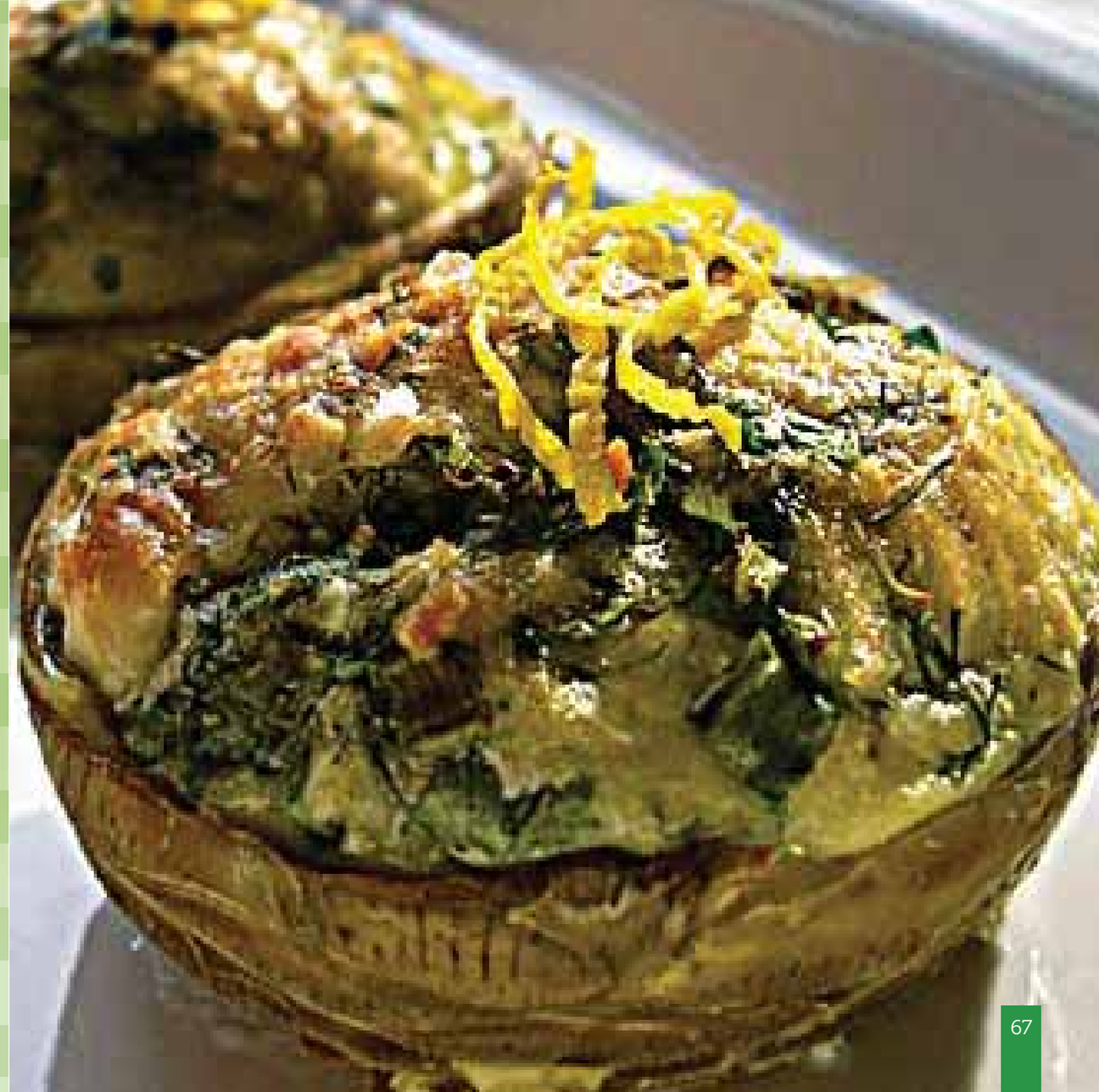
- 4 Adet Enginar Çanağı (Ayıklanmış)
- 500 Gram Turp Otu
- 1 Adet Limon
- 2 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

FAVA MALZEMELERİ

- 1 Su Bardağı Favalık Bakla
- 1 Adet Soğan (Küçük)
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- ½ Adet Limon
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Şeker
- 1 Yemek Kaşığı Dereotu (Kıyılmış), Istenirse

HAZIRLAMA

Ayıklanmış ve de limonlu suda bekletilmiş enginarları tencereye koyun. Üzerlerine yarım limon suyu sıkın. Bir kahve fincanı zeytinyağı gezdirin. Tuz serpin. Enginarların seviyesini çok az geçecek kadar tencereye su doldurun. Orta ateşte tencere kapağı kapalı kolayca bıçak saplanıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın.
Favalık baklaları küçük bir tencereye koyun. Soğanı ikiye bölüp katın. Zeytinyağını, tuzu, şekeri ekleyin. Tencereye favaların seviyesini bir parmak geçecek şekilde su doldurun. Orta ateşte, favaları ara sıra karıştırarak eriyinceye kadar pişirin. Ilıyınca tel süzgeçten ya da robottan geçirin. Limon suyunu, isteniyorsa kıyılmış dereotlarını katın. Bir kaba dökün, soğumaya bırakın.
Turp otlarını ayıklayıp, yıkayın. Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda yumuşayıp, diri kalacak şekilde parti, parti haşlayın. Haşlanmış turp otlarını bir kaba çıkartın, ılıyınca kıyın. Üzerlerine bir kahve fincanı zeytinyağı, tuz, limon suyu gezdirip karıştırın.
Pişmiş enginar çanaklarını servis tabaklarına çıkartın. Üzerlerine ikişer kaşık fava koyup, düzeltin. Favaların üzerine de ikişer kaşık kıyılmış turp otu salatası koyup, servis edin.



ON ÇEŞİT OTLU MUSKA BÖREĞİ

Kaynak: Güler Akgün

HAMUR MALZEMELERİ

- 4,5 Su Bardağı Un
- 1,5 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HARÇ MALZEMELERİ

- 1 Adet Pırasa
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Demet Ebe Gümeci
- 1 Demet Pazı
- 1 Demet Isırgan
- 1 Demet Gelincik
- 1 Demet Ispanak
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Demet Dereotu
- 1 Çay Bardağı Kaşar Loru
- 1 Çay Bardağı Tulum Loru
- 1 Çay Bardağı Çökelek
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAMUR HAZIRLAMA

Unu eleyin ve ortasını havuz gibi açın. Tuzu ve suyu azar azar ilave ederek hamuru tutturun, üzerine bir bez örtarak dinlenmeye bırakın.
Listede verilen yeşilliklerİ ayıklayıp yıkadıktan sonra ince ince kıyın.
Tencereyi orta ateşte kızdırıp, zeytinyağını koyun. Kızgın yağlı tencerede zar gibi doğranmış soğanları karıştırarak kavurun ve tencereye kıyılmış diğer yeşillikleri de katın. Karıştırarak tüm malzemeyi kavurun. Tuz ve karabiberi ekleyip, soğumaya bırakın.
Soğumuş karışıma kaşar loru, tulum loru ve çökelek peyniri ekleyip karıştırın ve harcı hazır edin.
Dinlenmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, herbirini unlu düz zeminde oklavayla açarak yufkalar elde edin. Açılmış yufkaları yaklaşık 3 parmak genişliğinde 25–30 cm boyunda kesin ve yufka bantları elde edin. Bir yufka bandı alıp, düz zemine koyun. Alt kısmına bir veya iki kaşık harç koyup, üçgen şeklinde katlayın ve ucunu ıslatarak gövdeye yapıştırın. Bu işlemi tüm yufka bantları için yapın. Hazırlanan muskaları ya yağlanmış fırın tepsisine koyup, önceden 180 derece kızdırılmış fırında üstleri pembeleşinceye kadar pişirin ya da bol kızgın yağda kızartın ve kızarmış parçaları yağ emici kağıt üzerine çıkarın. Muskaları servis tabağına koyup, servise verin.

OT YATAĞINDA LAHANA KUMBUS

Kaynak: Mücibe Peksanlı

MALZEMELER

- 1 Adet Büyük Boy Lahana
- 1,5 Su Bardağı Pirinç
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Demet Nane
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Demet Dereotu
- 2 Adet Kırmızı Etli Boşnak Biberi
- 3 Adet Domates
- 3 Yemek Kaşığı Çam Fıstığı (Kavrulmuş)
- 3 Yemek Kaşığı Kuş Üzümü
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Adet Havuç (Rendelenmiş)
- 1 Demet Deniz Börülcesi (Haşlanmış)
- 1 Demet Turpotu (Haşlanmış)
- 1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
- 2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Deniz börülcelerini harlı ateşte kaynayan tuzsuz bol suda, tencereye kapak örtmeden yeşil etli kısımları çalı gövdelerinden kolayca ayrılana kadar haşlayın ve soğutun. Deniz börülcelerinin yeşil etli kısımlarını çalı gövdelerinden sıyırarak ayıklayın, hazır edin. Turp otlarını da ayıklanıp harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda, tencereye kapak örtmeden yumuşayıp diri kalacak şekilde haşlayıp hazır edin. Lahananın orta kısmını çıkartın, harlı ateşte büyük bir tencere içinde kaynayan tuzlu bol suda 5 dakika haşlayın ve soğumaya bırakın. Soğumuş lahanayı büyük bir tepsiye koyun, yaprakları gövdeden koparmadan çiçek gibi açın. Orta kısmından doldurulmaya hazır hale getirin.
Taze soğan, maydanoz, dereotu ve naneyi ayıklayıp yıkayın, ince ince kıyıp hazır edin. Kırmızı etli biberleri de ayıklayıp zar gibi doğrayın. Orta boy tencereyi orta ateşe oturtun. Bir çay bardağı zeytinyağını koyup kızdırın.Kızgın yağlı tencereye sırasıyla taze soğan, kırmızı biber, çam fıstığı, kuş üzümü, baharatlar, rendelenmiş havuç, pirinç ve tuzu katın. Tüm malzemeyi az kavurun, bir bardak su ilave edin, soğumaya bırakın. Soğumuş karışıma haşlanmış ve kıyılmış deniz börülceleri ile turp otlarını katın. Tüm malzemeyi harmanlayarak harcı hazır edin.
Hazırladığınız harcı tepsideki haşlanmış lahananın ortasına doldurmaya başlayın. Doldurulan her yaprağı kapatın. Böylece lahananın yaprak araları harçla doldurulmuş olacak ve lahana bütün şeklini alacaktır. Bir çay bardağına 1 tatlı kaşığı salçayı katıp karıştırın ve fırça ile lahananın üzerine sürün. Tepsideki yaprak araları doldurularak hazırlanmış lahanayı pişirme tenceresine koyun ve üzerine 2 su bardağı sıcak su katın. Tencereyi kapağı kapalı olarak kısık ateşte yarım saat pişmeye bırakın. Pişmiş kumbuzu servis tabağına aktarın ve ılık olarak servise verin.

YOĞURTLU ARAPSAÇI KAVURMASI

Kaynak: Melehat Gemici

MALZEMELER

- 500 Gram Arapsaçı
- 1 Adet Soğan
- 4 Diş Sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 6 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

SOS MALZEMELERİ

- 300 Gram Yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı Mayonez

SERVİS MALZEMELERİ

- 4 Adet Domates
- 2 Dal Taze Nane

HAMUR HAZIRLAMA

Arapsaçlarını ayıklayıp yıkayın. Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda yaklaşık 10 dakika haşlandıktan sonra süzgeçten geçirin ve suyunu süzün.
Tavayı orta ateşte kızdırıp 4 yemek kaşığı zeytinyağı koyun.
Kızgın yağlı tavada diş diş doğranmış soğanı karıştırarak yumuşayıncaya kadar kavurun. Ezilmiş 2 diş sarımsağı haşlanmış arap saçlarına katarak kavurun, ateşten indirdikten sonra tuz ilave edin ve karıştırın.
Yoğurdu, mayonez, ezilmiş 2 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve az tuz ile çırpıp arapsaçlarının üzerine dökerek karıştırın.
Domateslerin dik durabilmesi için alt kısımlarından biraz kesin, kapak açarak içlerini kaşıkla boşaltın.
Domateslere arapsaçı kavurması doldurulur. Üzerlerini nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.

PİŞİ (KATMER)

Kaynak: Hatice Akpınar

HAMUR MALZEMELERİ

- 1 Kilo Un (Yerli Buğday)
- 250 Gram Yoğurt
- 1 Çay Kaşığı Karbonat
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Bardak Zeytinyağı
- Su

HARÇ MALZEMELERİ

- 1 Demet Taze Soğan
- 500 Gram Ispanak
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Unu ve karbonatı yoğurma kabına koyun. Ortasını havuz gibi açın. Bir kahve fincanı su ile çırpılmış yoğurdu ve tuzu katın. Gerekirse yoğurt ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında hamur tutturun. Üzerine bir bez örterek 20 dakika kadar dinlendirin.
Taze soğan, ıspanak ve maydanozları ayıklayıp yıkayın, ince ince kıyın, harcı hazır edin.
Hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler kopartın. Her bir bezeyi unlayarak yaklaşık 15 cm çapında açın.
Açılmış bir hamurun yarısına yaklaşık 2-3 yemek kaşığı harç koyun. Diğer yarıyı da harcın üzerine kapatın. Kenarlarını bastırarak yapışmasını, açılmamasını sağlayın.
Geniş yüzeyli tavayı odun ateşinde kızdırın, zeytinyağını koyun.
Kızgın yağlı tavada hazırlanan pişileri alt üst ederek kızartın. Kızaranları yağ emici kağıt üzerine çıkarın, sıcak servise verin.

REZENE KEKİK VE HAŞHAŞLI TART

Wendy Kirk

TART HAMURU MALZEMELERİ

- Tart Hamuru Malzemeleri
- 275 Gram Un (Elenmiş)
- 125 Gram Tereyağı (İyice Soğuk)
- 40 Gram Parmesan
- Bir Kaç Kaşık Soğuk Su

HARÇ MALZEMELERİ

- 525 Gram Rezene (İnce Kıyılmış)
- 200 Gram Pırasa (İnce Kıyılmış)
- 1 Demet Taze Kekik
- 3 Adet Yumurta
- 2 Adet Yumurta Sarısı
- 400 ml Krema

HAZIRLAMA

Un ve tereyağını bir kap içinde bulgur gibi oluncaya kadar ovalayın. Rendelenmiş parmesan peynirini katın. Azar azar soğuk su ilave ederek sert bir hamur elde edin. Hamuru streç kağıdına sarıp buzdolabında 20 dakika kadar bekletin. Soğutulmuş hamuru 30 cm çapındaki tart kalıbına elle bastırarak yayın. Kalıpla tekrar buzdolabına koyun ve 10 dakika bekletin. Hamurun üzerini yağlı kağıtla kapatın. Üzerini kuru fasulye ile döşeyin. Önceden 180-200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Kabı fırından alın, kağıdı ve fasulyeleri kaldırın ve tekrar fırına vererek hamur pembeleşinceye kadar pişirin.
Geniş yüzeyli derince bir tavayı orta ateşte kızdırın, zeytinyağını koyun.
Kızgın yağlı tavada ayıklanmış, yıkanmış ve ince ince kıyılmış rezene ve pırasaları karıştırarak yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alın, saldıkları suyu süzün, soğumaya bırakın. Bir kapta yumurtaları, kremayı, rende parmesan peynirini, haşhaş tohumlarını, tuz ve karabiberi çırpıcı ile çırparak iyice karıştırın. Soğumuş rezene ve pırasa karışımını tart hamuruna yayın. Üzerine yumurtalı karışımı gezdirerek dökün, ufalanmış kekikleri serpiştirin. Tart kalıbını önceden 180-200 derecede ısıtılmış fırına verin. Yaklaşık 40-45 dakika malzemeleri kendini çekinceye kadar pişirin. Tercihe göre sıcak ya da soğuk olarak servise verin.

2012 YILI OT AŞI ÜÇÜNCÜSÜ

ZEYTİNYAĞLI ENGİNARLI BAKLA

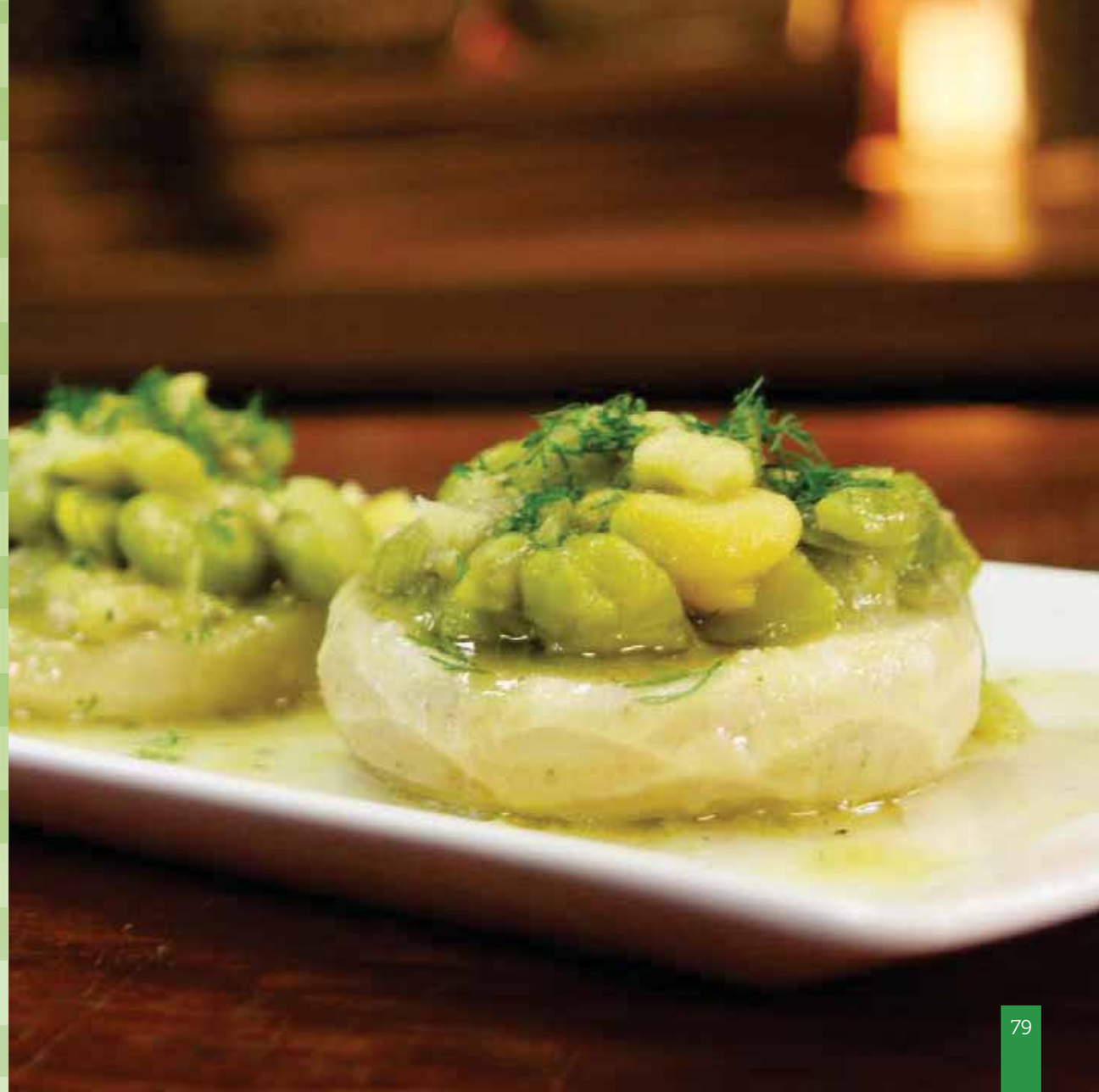
Yasemin Sütçü

MALZEMELER

- 6 Adet Çanak Enginar
- 1 Adet Kuru Soğan
- 500 Gram Taze Bakla
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Kesme Şeker
- 2 Yemek Kaşığı Limon Suyu
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

HAZIRLAMA

Tencereyi orta ateşte kızdırın, zeytinyağını koyun. Kızgın yağlı tencerede, rendelenmiş soğanı karıştırarak sararıncaya kadar kavurun.
Kavrulmuş soğanlara ayıklanmış, yıkanmış taze baklaları, enginar çanaklarını katın. Birkaç dakika sebzeleri zedelemeden hafifçe karıştırarak kavurun. Tuzu, kesme şekeri ve limon suyunu ekleyin.
Tencereye bir çay bardağı kadar sıcak su koyun, orta ateşte tencere kapağı kapalı kaynamaya bırakın, kaynayınca ocağı kısın.
Enginarları ve baklaları kolayca bıçak saplanıncaya kadar kısık ateşte, yaklaşık yarım saat pişirin. Ocağı kapatıp soğumaya bırakın.
Soğumuş enginarları ve baklaları servis tabağına çıkartın. İsterseniz üzerine kıyılmış dereotu gezdirin. Servise verin.



DİZİN
YEMEK DİZİNİ

DENİZ ÜRÜNLÜ OT YEMEKLERİ

LEVREK ŞÖLENİ 38
Kaynak: Neriman Aksun

TEREYAĞ LİMON SOS EŞLİĞİNDE ŞEVKETİ BOSTAN YATAĞINDA BABY AHTAPOT 40
Kaynak: Abdullah Tınaz

ETLİ OT VE SEBZE YEMEKLERİ

KUZU ETLİ ENGİNAR 32
Kaynak: Edibe Salkım

GÜVEÇTE TERBİYELİ ŞAVKETİ BOSTAN 34
Kaynak: Leyla Çoşkun

OTLU EKMEK EŞLİĞİNDE OĞLAK ETLİ ŞEVKETİ BOSTAN 36
Kaynak: Miray Gemici

ETSİZ OT YEMEKLERİ

MERCİMEKLİ EBEGÜMECİ 14
Kaynak: Neriman Aydınlı

PAZI YATAĞINDA OTLU PİLAV 16
Kaynak: Gülsüm Sarısaç

TAZE SARIMSAKLI ŞEVKETİ BOSTAN 18
Kaynak: Recep Subaşı

ARAPSAÇI (SIRA) KÖFTESİ - MÜCVER 20
Kaynak: Selin Özgün

ÇALKAMA 22
Kaynak: Pelin Özgül

GİRİT USULÜ ÇALKAMA 24
Kaynak: Belgin İnanç

OTLU KARNIYARIK 26
Kaynak: Dilek Özer

KÖRMEN HELVASI 28
Kaynak: Gülfidan Teyze

ZEYTİNYAĞLI ÇAĞLA YEMEĞİ 30
KAYNAK: Yeliz Kurt

OTLU HAMUR İŞLERİ-PİLAVLAR

ISPANAKLI-ISIRGAN OTLU TEPSİ BÖREĞİ 42
Kaynak: Sakine Kuşoğlu

OTLU PEYNİRLİ ÇITIR BÖREK 44
Kaynak: Burcu Akova

ÜÇ ÇEŞİT PEYNİRLİ VE OTLU TART 46
Kaynak: David Kirk

GERMİYAN ÇARŞAF BÖREĞİ 48
Kaynak: Gülcan Nart Önal

OTLARLA BEZENMİŞ KOMAT 50
Kaynak: Ayten Türkoğlu

SAKIZLI TARHANA PİDESİ 52
Kaynak: Fevziye Özgün

ISPANAK-RADİKA KARIŞIK OTLU BÖREK 54
Kaynak: Nuray Nayarlar

EKŞİLİ PİLAV 56
Kaynak: Nursen Aksaz

ARAPSAÇLI-ISIRGANLI KANELONİ 58
Kaynak: Sabriye Dinlemez, Ayfer Yiğitler

SALATALAR

KAZAYAĞI SALATASI 10
Kaynak: Nurdan Durmaz

KIRMIZI BİBERLİ KUZUKULAĞI SALATASI 12
Kaynak: Mukadder Akay

TATLILAR

KARABAŞ OTU REÇELİ - Kaynak: Nazmiye Taşbasan 60

KİŞİ DİZİNİ

Abdullah Tınaz - TEREYAĞ LİMON SOS EŞLİĞİNDE ŞEVKETİ BOSTAN YATAĞINDA BABY AHTAPOT 40
Ayten Türkoğlu - OTLARLA BEZENMİŞ KOMAT 50
Belgin İnanç - GİRİT USULÜ ÇALKAMA 24
Burcu Akova - OTLU PEYNİRLİ ÇITIR BÖREK 44
David Kirk - ÜÇ ÇEŞİT PEYNİRLİ VE OTLU TART 46
Dilek Özer - OTLU KARNIYARIK 26
Edibe Salkım - KUZU ETLİ ENGİNAR 32
Fevziye Özgün - SAKIZLI TARHANA PİDESİ 52
Gülcan Nart Önal - GERMİYAN ÇARŞAF BÖREĞİ 48
Gülfidan Teyze - KÖRMEN HELVASI 28
Gülsüm Sarısaç - PAZI YATAĞINDA OTLU PİLAV 16
Leyla Çoşkun - GÜVEÇTE TERBİYELİ ŞEVKETİ BOSTAN 34
Miray Gemici - OTLU EKMEK EŞLİĞİNDE OĞLAK ETLİ ŞEVKETİ BOSTAN 36
Mukadder Akay - ZEYTİNYAĞLI ÇAĞLA YEMEĞİ 30
Nazmiye Taşbasan - KARABAŞ OTU REÇELİ 60
Neriman Aksun - LEVREK ŞÖLENİ 38
Neriman Aydınlı - MERCİMEKLİ EBEGÜMECİ 14
Nuray Nayarlar - ISPANAK-RADİKA KARIŞIK OTLU BÖREK 54
Nurdan Durmaz - KAZAYAĞI SALATASI 10
Nursen Aksaz - EKŞİLİ PİLAV 56
Pelin Özgül - ÇALKAMA 22
Recep Subaşı - TAZE SARIMSAKLI ŞEVKETİ BOSTAN 18
Sabriye Dinlemez, Ayfer Yiğitler - ARAPSAÇLI-ISIRGANLI KANELONİ 58
Sakine Kuşoğlu - ISPANAKLI-ISIRGAN OTLU TEPSİ BÖREĞİ 42
Selin Özgün - ARAPSAÇI (SIRA) KÖFTESİ - MÜCVER 20
Yeliz Kurt - KIRMIZI BİBERLİ KUZUKULAĞI SALATASI 12

otfestivali otfestalacati alacatiotfest

www.alacatiotfestivali.com